FR **Français**

Mode d’emploi
CUISINIÈRE

Sommaire

Mode d’emploi,1
Avertissements,2
Assistance,2
Description de l’appareil,3
Installation,4
Mise en marche et utilisation,7
Programmateur électronique,9
Précautions et conseils,11
Nettoyage et entretien,11

FR

Avertissements

ATTENTION : Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

ATTENTION : laisser un récipient de cuisson contenant de l'huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie.
Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau **!** Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.

Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.

ATTENTION : s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

ATTENTION : l'utilisation de protections de table inappropriées peut causer des incendies.

! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que l'arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l'enceinte.

FR

Assistance

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :
- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

FR

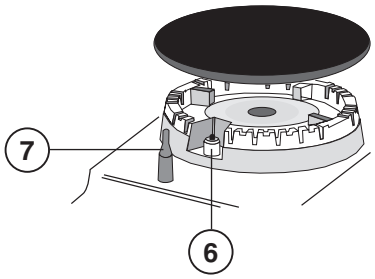
Description de l’appareil

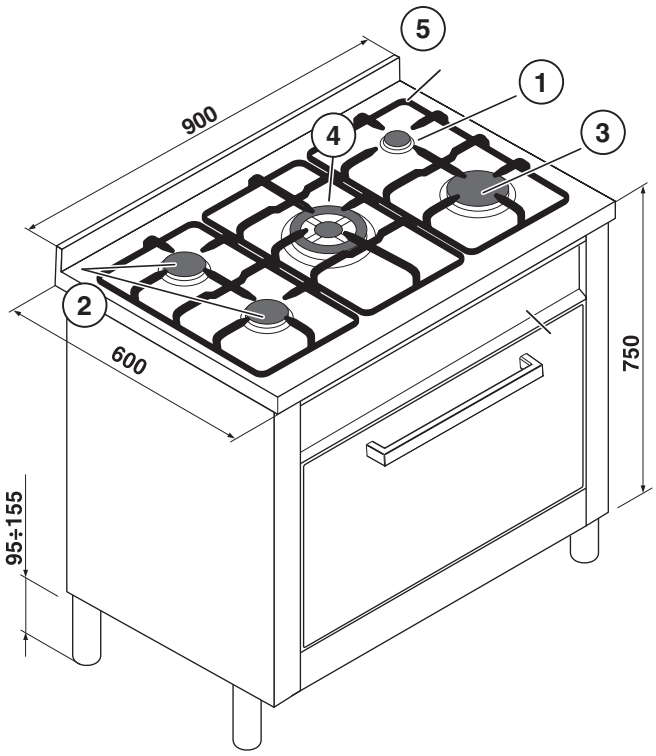
Vue d’ensemble

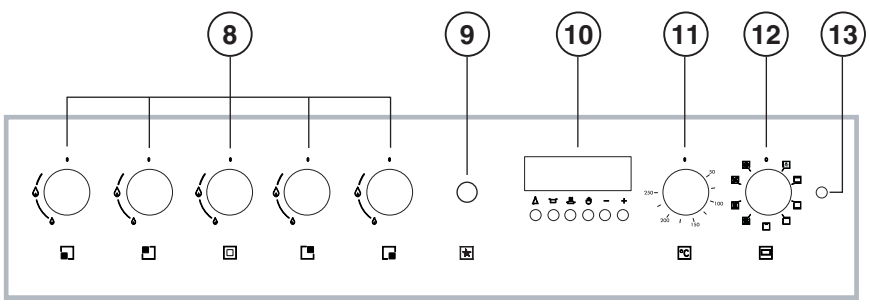
1 Brûleur à gaz **AUXILIAIRE**
2 Brûleur à gaz **SEMI RAPIDE**
3 Brûleur à gaz **RAPIDE**
4 Brûleur à gaz **TRIPLE COURONNE**
5 **Grille du plan de cuisson**
6 **BOUGIE** d’allumage des **BRÛLEURS GAZ**
7 **DISPOSITIF DE SÉCURITÉ** - Intervient en cas d’extinction accidentelle de la flamme (débordement de liquides, courants d’air, ...) en interrompant automatiquement l’arrivée de gaz.

Tableau de bord

8 Manettes de commande des **BRÛLEURS GAZ**
9 **BOUTON** d’allumage des **BRÛLEURS GAZ**
10 **PROGRAMMATEUR**
11 Manette **THERMOSTAT** du **FOUR**
12 Manette **COMMUTATEUR** du **FOUR**
13 **VOYANT** de fonctionnement







Installation

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil.

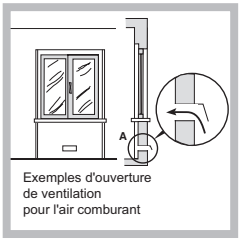
! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil

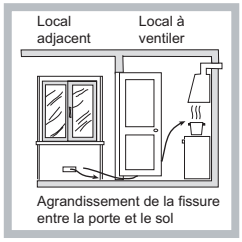
! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

! N'importe quelle opération de réglage, d'entretien ou autre, doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

La cuisinière a les caractéristiques techniques suivantes:
Catégorie II 2E+3+

Aération des locaux
L'appareil doit être installé dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé dispose d'une quantité d'air égale à la quantité d'air comburant nécessaire à une bonne combustion du gaz (le flux d'air doit être d'au moins 3 m^3/h par kW de puissance installée).
Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent disposer d'un conduit d'au moins 100 cm^2 de section utile et dans une position qui leur évite tout risque d'être bouchées accidentellement, même partiellement (voir figure A).
Ces ouvertures doivent être agrandies de 100% (surface minimale 200 cm^2) en cas d'appareils dépourvus du dispositif de sécurité de flamme et quand l'afflux de l'air provient de manière indirecte de pièces voisines (voir figure B) – à condition qu'il ne s'agisse pas de parties communes du bâtiment, de chambres à coucher ou de locaux à risque d'incendie – équipées d'un conduit d'aération avec l'extérieur comme décrit plus haut.

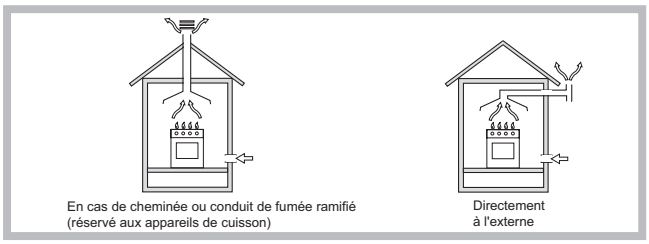




A **B**

! Après une utilisation prolongée de l'appareil, il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse de ventilateurs éventuels.

Evacuation des fumées de combustion
La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion réalisé au moyen d'une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès qu'on allume l'appareil (voir figures).

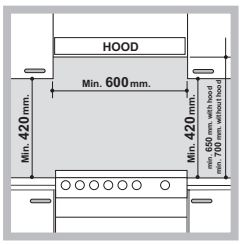


! Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent dans le bas. Les locaux qui contiennent des bouteilles de G.P.L doivent donc prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles.
Ne pas installer ou entreposer de bouteilles de GPL, vides ou partiellement pleines, dans des locaux qui se trouvent en sous-sol (caves etc.). Ne garder dans la pièce que la bouteille en cours d'utilisation, loin de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui pourraient amener sa température à plus de 50°C.

Positionnement et nivellement
! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

! S'assurer que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

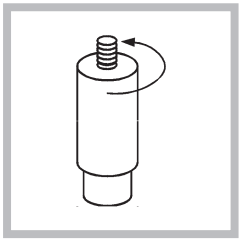
Pour une installation correcte :
- installer cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains) ;
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, il faut que ces derniers soient placés à au moins 500 mm de l'appareil.



- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm de distance du plan.
Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);

- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.
- pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement



Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).

Raccordement électrique

Monter sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (voir tableau des caractéristiques techniques).
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur dans le pays (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :
- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacer la prise ou la fiche, ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

Remplacement du câble
Utilisez un câble en caoutchouc du type H05VV-F ayant une section 3 x 1,5 mm².
Le conducteur de mise à la terre jaune/vert devra être plus long de 2÷3 cm par rapport aux autres conducteurs.

Raccordement gaz

Pour raccorder l'appareil au réseau de distribution du gaz ou à la bouteille de gaz utiliser un tuyau flexible en caoutchouc ou en acier, conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation. S'assurer auparavant que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé (voir étiquette sur le couvercle : autrement voir ci-dessous). Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, utiliser des régulateurs de pression conformes à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation.

! Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un meilleur emploi de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs (voir ci-dessous).

Raccordement gaz par tuyau flexible en caoutchouc
S'assurer que le tuyau est bien conforme aux normes applicables dans le pays d'installation. Le tuyau doit avoir un diamètre intérieur de : 8 mm en cas d'alimentation au gaz liquide; 13 mm en cas d'alimentation au gaz naturel.

Après avoir effectué le raccordement, s'assurer que le tuyau :

- ne touche en aucun point à des parties pouvant atteindre plus de 50°C;
- n'est pas soumis à traction ou torsion et ne présente pas de pliures ou étranglements;
- ne risque pas d'entrer en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives, des parties mobiles et n'est pas écrasé;
- est facilement contrôlable sur toute sa longueur pour vérifier son état de conservation;
- a moins de 1500 mm de long;
- est bien fixé à ses deux extrémités à l'aide de bagues de serrage conformes à la réglementation en vigueur dans le pays.

! Si une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent être remplies ou que la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 – sous-classe 1 (appareil encastré entre deux meubles), il faut utiliser un tuyau flexible en acier (voir ci-dessous).

Raccordement gaz par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés
S'assurer que le tuyau et les joints sont bien conformes aux normes applicables dans le pays d'installation. Pour installer le tuyau, enlever l'about annelé équipant l'appareil (le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique).

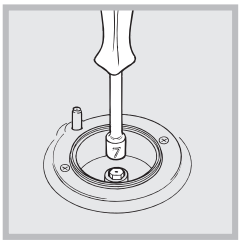
! Procéder au raccordement de manière à ce que la longueur du tuyau ne dépasse pas 2 mètres d'extension maximale. Veiller à ce que le tuyau ne soit pas écrasé et ne touche en aucun point à des parties mobiles.

Vérification de l'étanchéité
Une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse, ne jamais utiliser de flamme.

Adaptation aux différents types de gaz

L'appareil peut être adapté à un type de gaz autre que celui pour lequel il a été conçu (indiqué sur l'étiquette de réglage sur le couvercle).

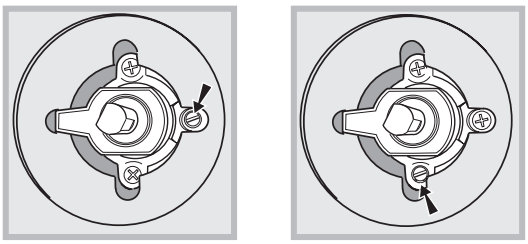
Adaptation du plan de cuisson



Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson :
1. enlever les grilles du plan de cuisson et sortir les brûleurs de leur logement;
2. dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm (voir figure) et les remplacer par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs) ;
3. remonter les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

Réglage des minima des brûleurs du plan de cuisson :
1. placer le robinet sur la position minimum;
2. enlever le bouton et tourner la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;

! En cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage ;



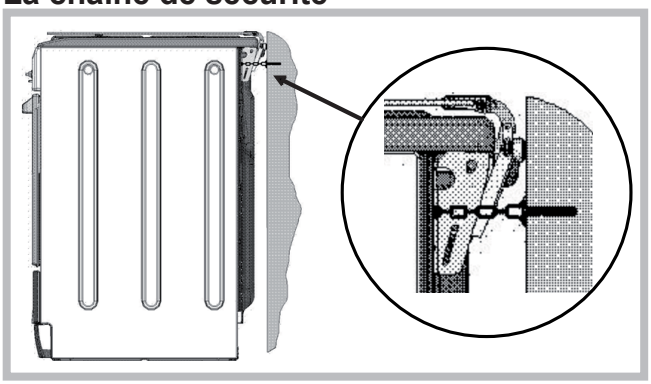
3. vérifier si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.

! Les brûleurs du plan de cuisson ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire.

! Après avoir procédé au réglage pour le nouveau type de gaz, remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz, disponible dans les centres d'assistance technique agréés.

! Si la pression du gaz diffère (ou varie) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié conforme à la réglementation sur les "régulateurs pour gaz canalisés" en vigueur dans le pays.

La chaîne de sécurité



! Pour éviter tout basculement accidentel de l'appareil, causé par exemple par un enfant qui grimpe sur la porte du four, les chaînettes de sécurité DOIVENT obligatoirement être installées !

La cuisinière est équipée de chaînettes de sécurité qu'il faut fixer au mur derrière l'appareil à l'aide d'une vis (non fournie), à la même hauteur que leur fixation sur la cuisinière.

S'assurer que les chaînettes sont bien fixées à l'arrière de la cuisinière, comme illustré (voir dessin) de manière à ce qu'elles soient bien serrées et parallèles au sol.
! Une fois que l'installation est terminée, les chaînettes doivent être bien tendues !

TABLEAU DES CARACTÉRISTIQUES	
Dimensions du four HxLxP	32,9 x 59,5 x 39,4 cm
Volume	lt. 78
Tension et fréquence d'alimentation	voir plaque signalétique.
Brûleurs	adaptables à tous les types de gaz indiqués dans la plaque signalétique.
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304-60350 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : Statique ; Consommation énergie déclarée pour Classe convection Forcée – fonction four: Ventilé.
	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes: - 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. - 2009/142/CEE du 30/11/09 (Gaz) et modifications successives. - 2012/19/CEE et modifications successives.

Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance Thermique kW (H.s.*)		Gaz liquide				Gaz naturel	
				By-pass 1/100	Injecteur 1/100	Débit * g/h		Injecteur 1/100	Débit * l/h
		Nomin.	Réd.	(mm)	(mm)	G30	G31	(mm)	G20
3 . Rapide	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
2 . Semi-rapide	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157
1 . Auxiliaire	55	1.00	0.4	30	50	73	71	71	95
4 . Triple Couronne	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar) Minima (mbar) Maxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

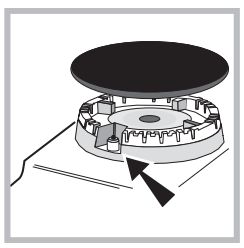
* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
Gaz Propane G31 H.s. = 50.37 MJ/Kg
Gaz Butane G30 H.s. = 49.47 MJ/Kg
Gaz Naturel G20 H.s. = 37.78 MJ/m^3
Gaz Naturel G25 H.s. = 32.49 MJ/m^3

Mise en marche et utilisation

Utilisation du plan de cuisson

Allumage des brûleurs
Un petit cercle plein près de chaque bouton BRULEUR indique le brûleur associé à ce dernier.

En outre, à côté des manettes les symboles indiquent la position du brûleur correspondant sur le plan de cuisson.
Pour allumer un brûleur du plan de cuisson :
1. approcher une flamme ou un allume-gaz ;
2. pousser sur le bouton du BRULEUR tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole grande flamme .
3. pour régler la puissance de la flamme souhaitée, tourner le bouton BRULEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre: sur la position minimum , sur la position maximum ou sur une position intermédiaire.



Si l'appareil est équipé d'un allumage électronique* (voir figure) il faut d'abord appuyer sur la touche d'allumage, repérée par le symbole correspondant , puis pousser à fond et tourner en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton BRULEUR pour l'amener en face du symbole grande flamme, jusqu'à l'allumage.

***** N'existe que sur certains modèles.

! En cas d'extinction accidentelle des flammes, éteindre le brûleur et attendre au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Cet appareil est équipé d'un dispositif de sécurité de flamme, pousser sur le bouton BRÛLEUR pendant 2-3 secondes pour garder la flamme allumée et pour activer le dispositif.

Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton jusqu'à la position d'arrêt ●.

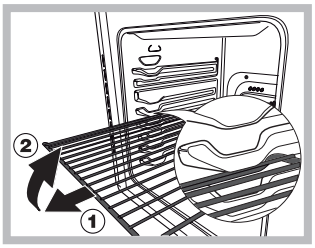
Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs
Pour un meilleur rendement des brûleurs et une moindre consommation de gaz, utiliser des casseroles à fond plat, munies de couvercle et d'un diamètre adapté au brûleur:

Brûleurs	Ø Récipients (cm)
Rapide (R)	24 - 26
Semi Rapide (S)	16 - 22
Auxiliaire (A)	10 - 14
Triple Couronne (TC)	24 - 26

! Éviter que les casseroles ne dépassent du périmètre de la table pendant la cuisson.

! Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utiliser cette dernière que pour le brûleur auxiliaire, en cas d'utilisation de casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

Utilisation du four



ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four (1).
Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

! Avant toute utilisation, enlever les pellicules plastiques sur les côtés de l'appareil

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

! Pour utiliser le four électrique équipant les appareils dotés de programmateur électronique, appuyez sur la touche (affichage du symbole avant de sélectionner la fonction de cuisson désirée.

Ce four permet de combiner les résistances électriques entre elles dans neuf combinaisons différentes et de choisir par conséquent celle qui convient le mieux à votre plat en obtenant des résultats extrêmement précis.

Tournez la manette du **SÉLECTEUR** repérable au symbole pour obtenir les fonctions de cuisson indiquées dans le tableau à côté. Choisissez la fonction de cuisson et amenez ensuite le symbole de la manette du **THERMOSTAT** en face de la température désirée.

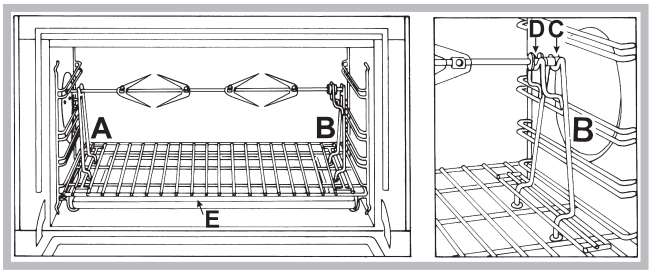
- Pour des cuissons traditionnelles en mode **CONVENTIONNEL** (rôtis, biscuits, etc.) utilisez la fonction (chaleur dessus+dessous). Avant d'enfourner vos plats, sur un seul niveau de préférence, attendez que le four ait atteint la température sélectionnée.
  Si vous ne voulez de chaleur qu'en dessus ou qu'en dessous de vos plats, amenez le sélecteur en face de la position (chaleur dessous), ou (chaleur dessus).
- La fonction (chaleur dessus et dessous + ventilation) permet une cuisson traditionnelle (chaleur dessous et dessous) combinée à l'air chaud brassé.
- Dans la fonction (chaleur tournante) c'est l'air chauffé par une résistance et brassé par un ventilateur à l'intérieur du four qui assure la cuisson. La montée en température du four est extrêmement rapide, vous pouvez ainsi enfourner vos plats dès allumage du four. Vous pouvez aussi cuire sur deux niveaux en même temps.
- La fonction "décongélation rapide" , n'utilise aucun élément chauffant mais uniquement la lampe du four et la ventilation.
- La cuisson au gril exige une puissance de chauffe très élevée qui permet de saisir immédiatement les aliments en surface; elle est donc conseillée pour la viande dont le coeur doit rester tendre. Pour vos cuisson au gril, amenez la manette du sélecteur en face de l'une des positions suivantes (gril), (gril + ventilateur)

  Pendant le fonctionnement du gril, laissez toujours la porte du four fermée et placez la manette du thermostat sur une température ne dépassant pas 200°C (même dans la function minigril).

Symbole	Fonction	Puissance
0	0) Eteint	—
	1) Eclairage four	50 W
	2) Résistances du haut + du bas	2350 W
	3) Résistance du bas	1300 W
	4) Résistance minigril	1050 W
	5) Résistance gril	2000 W
	6) Résistance gril + ventilateur	2050 W
	7) Résistances du haut + du bas+ventilateur	2400 W
	8) chaleur tournante+ventilateu	2850 W
	9) Décongélation rapide	50 W

Tournebroche *

Cet accessoire n'est à utiliser que pour les cuissons au gril. Procéder comme suit : enfiler la viande à cuire dans le sens de la longueur et la bloquer à l'aide des fourches réglables. Introduire les supports "**A**" et "**B**" dans les trous prévus sur la lèchefrite "**E**", poser l'extrémité de la broche dans son logement "**C**" et enfourner la grille sur le premier gradin du bas; engager à présent la broche dans le trou du tournebroche en déplaçant l'extrémité de la broche vers le logement "**D**" (voir figure). Branchez le gril et le tournebroche en amenant la manette du foursur la position repérable au symbole ;



Eclairage du four

L'éclairage du four est automatique dès que le sélecteur est placé sur n'importe quelle position.

Voyant de fonctionnement

Ce voyant indique que le four est en train de chauffer et il s'éteint dès que le four atteint la température sélectionnée au moyen du bouton. A présent, le voyant s'allume et s'éteint alternativement, il indique ainsi que le thermostat marche correctement pour garder la température du four constante.

Système de refroidissement

Pour réduire la température à l'extérieur du four, certains modèles sont équipés d'un ventilateur qui est mis en marche à l'aide du

bouton de sélection des programmes. Dans ce cas, le ventilateur fonctionne en permanence et envoie de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four. Le système de refroidissement de ces modèles ne se met en marche que quand le four est chaud. Après avoir sorti les aliments du four, laissez la porte semi-ouverte pendant quelques instants : la durée du cycle de refroidissement en sera considérablement réduite. Ce processus est contrôlé par un thermostat supplémentaire et peut être effectué en un ou plusieurs cycles.

Programmateur électronique

Il permet de programmer le four ou le gril comme suit:
- départ cuisson différé avec durée établie;
- départ immédiat avec durée établie;
- minuteur.

Fonction des touches :

: minuteur heures, minutes
: durée cuisson
: fin de cuisson
: commutation manuelle
: sélection temps à rebours
: sélection temps en avant

Comment remettre à l'heure l'horloge digitale

Après raccordement à la ligne ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote sur: 0.00

- Appuyez simultanément sur les touches puis, (dans les 4 secondes suivantes), remettez l'heure exacte à l'aide des touches − et +.

La touche + sert à augmenter le temps.
La touche − sert à diminuer le temps.
Des mises à l'heure éventuelles peuvent être effectuées de deux façons différentes:

1. Refaire complètement les opérations susmentionnées
2. Appuyer sur la touche puis, à l'aide des touches − et +, mettre à l'heure.

Fonctionnement manuel du four

Après la sélection de l'heure, le programmateur va automatiquement sur la position manuelle.

Note: Appuyez sur la touche pour rétablir le fonctionnement manuel après chaque cuisson "Automatique".

Départ cuisson différé avec durée établie

Il faut sélectionner la durée et l'heure de fin de cuisson. Supposons que l'afficheur indique 10 heures

1. Tournez les manettes de commande du four sur la température désirée (exemple: four statique, 200°C)
2. Appuyez sur la touche puis, (dans les 4 secondes qui suivent) programmez à l'aide des touches − et + la durée désirée. Supposons une sélection de cuisson de 30 minutes; il y a affichage de:

En lâchant la touche, 4 secondes après, l'heure courante réapparaît avec le symbole et l'inscription **auto**

3. Appuyez sur la touche puis, sur les touches − et + jusqu'à la sélection de l'heure de fin de cuisson désirée, supposons que ce soit **13** heures

4. En lâchant la touche, l'afficheur indique au bout de 4 secondes l'heure courante:

L'inscription **auto** allumée rappelle qu'il y a programmation de la durée et de l'heure de fin de cuisson en automatique. Le four s'allume alors automatiquement à 12h30 pour s'éteindre ensuite au bout de 30 minutes. Quand le four est allumé, la casserole allumée apparaît pendant toute la durée de cuisson. En appuyant sur la touche à n'importe quel moment, vous pouvez afficher la durée programmée, en appuyant sur la touche vous pouvez afficher l'heure de fin de cuisson.
En fin de cuisson, un signal acoustique retentit; pour l'interrompre, appuyez sur une touche quelconque sauf sur − e +.

Départ immédiat avec durée établie

En ne programmant que la durée (points 1 et 2 du paragraphe "Départ de cuisson différé avec durée établie") la cuisson démarre aussitôt.

Pour annuler une cuisson déjà programmée

Appuyez sur la touche et à l'aide de la touche − ramenez le temps à

puis appuyez sur la touche de fonctionnement manuel .

Fonction minuteur

Le fonctionnement du minuteur prévoit la sélection d'un temps qui fait partir un compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni l'allumage ni l'arrêt du four, il n'y a qu'un signal acoustique une fois le temps écoulé.

Appuyez sur la touche il y a affichage de:

A l'aide des touches − et + sélectionnez le temps désiré. En lâchant la touche le temps commence immédiatement à courir, l'afficheur indique l'heure courante.

Une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit, pour l'arrêter appuyez sur une touche quelconque (sauf touches − et +) et le symbole s'éteint.

Correction effacement des données

- les données sélectionnées peuvent être modifiées à tout moment, en appuyant tout simplement sur la touche correspondante et sur la touche − o +.
- En effaçant la durée de cuisson, il y a aussi effacement automatique de la fin du fonctionnement et vice versa.
- En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas des temps de fin de cuisson antécédents à ceux du départ de cuisson proposés par l'appareil.

Cuisson au four STATIQUE

Mets	Température °C	Temps de cuisson (minutes)	Mets	Température °C	Temps de cuisson (heures)
Pâtisserie			**Viandes**		
Tarte aux fruits	130	60-70	Dinde (4-8 kg)	160	3-4½
Meringues	130	30-40	Oie (4-5 kg.)	160	4-4½
Pain de Gênes	150	20-30	Canard (2-4 kg.)	170	1½-2½
Gâteau de l'Ange	160	40-50	Chapon (2½-3 kg.)	170	2-2½
Gênoise	160	40-50	Boeuf braisé (1-1½ kg)	160	3-3½
Gâteau au chocolat	170	30-40	Gigot d'agneau	160	1-1½
Fougasse	170	40-50	Lièvre rôti (2 kg)	160	1-1½
Choux	200	15-20	Faisan rôti	160	1-1½
Biscuits en pâte feuilletée	200	15-20	Poulet(1-1½ kg)	170	1-1½
Mille-feuille	200	15-20			
Pâte brisée	200	15-20	**Poisson**	200	15-25 minutes

Cuisson au GRIL

Mets	Temps de cuisson (minutes)	Position de la grille	
Côtelettes (0.5 kg)	60	3ème gradin	**Le 1er gradin indique le gradin situé dans la position la plus basse.**
Saucisses	15	2ème gradin	
Poulet grillé (1 kg)	60	1er gradin	
Rôti de veau à la broche (0.6 kg)	60	-	
Poulet à la broche (1 kg)	60	-	

Cuisson au four à CHALEUR TOURNANTE

Mets	N° gradin en partant du bas	Quantité kg.	Température °C	Temps (minutes)
Dolci				
* Avec pâte fouettée, en moule	1-3	1	175	60
* Avec pâte fouettée, sans moule	1-3-4	1	175	50
Pâte brisée, fond de tarte	1-3-4	0.5	175	30
Pâte brisée avec farce humide	1-3	1.5	175	70
Pâte brisée avec farce sèche	1-3-4	1	175	45
* Avec pâte à levage naturel	1-3	1	175	50
Petits gâteaux	1-3-4	0.5	160	30
Viande				
Rôtis cuits sur la grille				
Veau	2	1	180	60
Boeuf	2	1	180	70
Rosbif à l'anglaise	2	1	220	50
Porc	2	1	180	70
Poulet	2	1-1.5	200	70
Rôtis cuits en plat				
Veau	1-3	1	160	80
Boeuf	1-3	1	160	90
Maiale	1-3	1	160	90
Porc	1-3	1-1.5	180	90
Dinde en tranches	1-3	1.5	180	120
Canard	1-3	1-1.5	180	120
Braisés				
Boeuf braisé	1	1	175	120
Veau braisé	1	1	175	110
Poissons				
Filets, tranches, colin, merlan, sole	1-3	1	180	30
Maquereau, turbot, saumon	1.3	1	180	45
Huîtres	1-3		180	20
Soufflés et gratins				
Gratin de pâtes	1-3	2	185	60
Gratin de légumes	1-3	2	185	50
* Soufflés sucrés et salés	1-3	0.75	180	50
* Pizza et chaussons	1-3-4	0.5	200	30
Croque-monsieur	1-3-4	0.5	190	15
Décongélation				
Plats cuisinés	1-3	1	200	45
Viande	1-3	0.5	50	50
Viande	1-3	0.75	50	70
Viande	1-3	1	50	110

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la nature des aliments, de leur homogénéité et de leur volume. Il est donc conseillé de choisir, lors de la première cuisson, les valeurs les plus basses parmi les temps de cuisson indiqués et de les augmenter par la suite si nécessaire.

Remarques:

1) Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage du four, à l'exception de ceux repérés par un astérisque.
2) La position de la grille sur les gradins, indiquée dans le tableau, est celle optimale pour la cuisson sur plusieurs niveaux.
3) Les temps indiqués se réfèrent à la cuisson sur un seul niveau; pour plusieurs niveaux, augmentez le temps de cuisson de 5-10 minutes.
4) Dans le cas de rôtis de viande de boeuf, veau, porc et dinde avec os ou roulés, augmentez le temps de cuisson de 20 minutes.

Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- **Cette notice concerne un appareil classe 1 (librepose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entredeux meubles).**
- **Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation.**
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer le four, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu: elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôler toujours que les boutons sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (voir Assistance).
- Ne pas poser d'objets sur la porte du four ouverte.
- Éviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.
- Si la cuisinič re est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2012/19/CEE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la ''poubelle barrée'' est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
  Les consommateurs pourront confier leur appareil usagé au service de collecte des collectivités locales ou de leurs groupements, ou si la législation nationale le permet, le rendre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire.
  Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses.
- Pour les cuissons au GRIL, nous conseillons de garder la porte du four fermée: les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Rincer abondamment et essuyer soigneusement. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.

- Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs du plan de cuisson sont amovibles et peuvent ainsi être nettoyés plus facilement. Pour les laver, utiliser de l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, éliminer toute incrustation et attendre qu'ils soient parfaitement secs avant de les remonter.

- Nettoyer fréquemment l'extrémité des dispositifs de sécurité de flamme.

- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.

- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de grattoirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.

- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante, même au lave-vaisselle.

- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante, même au lave-vaisselle.

- Effectuer le nettoyage seulement lorsque le four est froid.

- La surface en acier inox et surtout les zones comportant les symboles sérigraphiés ne doivent pas être nettoyées avec des détergent abrasifs; utiliser de préférence uniquement un chiffon humide avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle. L'acier inox peut rester taché s'il est en contact prolongé avec de l'eau calcaire ou un détergent agressif. Il est donc nécessaire de rinçer abondamment la surface après le nettoyage.

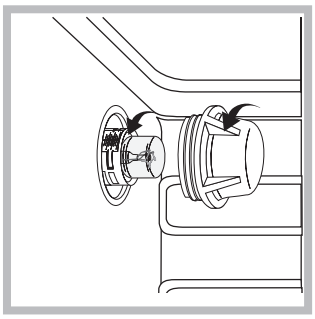
! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Contrôler les joints du four
Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de chez soi. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.
! Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Remplacement de la lampe d'éclairage du four



1. Débrancher le four, enlever le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).
2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type :
   - Tension 230 V
   - Puissance 15 W
   - Culot E 14

3. Remonter le couvercle et rebrancher le four au réseau électrique.

! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.